Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/tojiro-aogami-damascus-noz-deba-165-mm-p-1774.html

Tojiro Aogami Damascus nóż Deba 165 mm



Numer katalogowy	**F-1002**
Producent	**Tojiro**

Opis produktu

Wyjątkowość tych mistrzowską ręką wykonanych noży polega nie tylko na robiącym wrażenie damasceńskim wzorze ostrza. To co naprawdę wyjątkowe leży w użytej do ich wykonania stali Aogami używanej przez najbardziej doświadczonych mistrzów kowalstwa w tradycyjnych kuźniach rejonu Fujitora, Niigata do wyrobu noży.

Aogami to rodzaj najwyższej jakości stali o dużej twardości tradycyjnie używanej do wyrobu japońskich noży, charakteryzuje się ona bardzo długim zachowaniem ostrości. Te szlachetne ostrza powstają w wyniku skuwania wielu cieniutkich warstw miękkiej stali z rdzeniem za stali Aogami. Ta technologia zapewnia dużą elastyczność dzięki wielu warstwom stali miękkiej i ekstremalną ostrość rdzenia ze stali Aogami oraz łatwość ponownego zaostrzenia dla mniej doświadczonych użytkowników.

Noże te są jednostronnie zaostrzone co zapobiega przywieraniu ciętego materiału do ostrza. Uchwyt w formie „KASZTANA" wykonany z japońskiego dębu wykończony skuwką z bawolego rogu.

Ponieważ do wykonania użyto najwyższej jakości naturalnych materiałów mogą wystąpić różnice w kolorze i mazerunku co nadaje nożom wyjątkowości i niepowtarzalności.

Deba to japoński nóż do krojenia i filetowania ryb, ale sprawdza się również przy obróbce innych mięs. Ze względu na grubość ostrza jest doskonały do oddzielania rybich głów i przecinania ości. Deba ma szlif jednostronny idealny do krojenia delikatnego mięsa ryb.

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 55 mm

Waga: 285 g

Stal Aogami

HRC 63 (+/-1)

Nie jest nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: dąb japoński

Skuwka: bawoli róg

Myć ręcznie

Made in Japan